Готовим в форме для кексов

МАФФИНЫ • БУЛОЧКИ • ЗАКУСКИ • ЗАВТРАКИ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

С этой книгой рецептов вы приготовите меньше, чем за полчаса вкусный и сытный завтрак, удобные порционные блюда для пикника или сытного перекуса в дорогу и на работу, десерты и закуски для праздника – и не станете беспокоиться о мытье громоздких форм, жаровен, поддонов и мисок! Вы найдете рецепты множества мини-запеканок, жюльенов и суфле, закусок в тарталетках из слоеного и песочного теста или пластинок бекона и ветчины с сезонными овощами или фаршем, маффинов и кексов с наполнителями из колбас, мяса или рыбы, сладкого перца, капусты и помидоров – всего, что найдется на вашей кухне. Для вдохновения – яркий рататуй, мини-яичница с ветчиной и ломтиками тостового хлеба и ленивые кексы-голубцы в капустных листьях! И, конечно, множество рецептов вкуснейших десертов – кексов, маффинов и суфле с фруктами, ягодами, ванилью и шапками нежнейшего крема!

- Александра Черкашина
  -
  - Тесто
    - Слоеное тесто
    - Песочное тесто
    - Дрожжевое тесто
  - Кремы
    - Шоколадный ганаш
    - Масляный крем
    - Крем из сливочного сыра
    - Крем из взбитых сливок
  - Закуска из ветчины и зеленого горошка
  - Маффины с кабачками
  - Кексы слоеные с курицей и грибами
  - Кексы с курицей и тимьяном
  - Кексы-розочки с грибами
  - Кексы с брокколи
  - Кексы с курицей и грибами под сыром
  - Маффины с брокколи
  - Тыквенные кексы
  - Кексы со шпинатом
  - Кексы с колбасой и сладким перцем
  - Кексы-голубцы
  - Гнездышки из спагетти
  - Кексы из бекона с яйцом

- Маффины грибные
- Маффины с рыбой и зеленым луком
- Маффины для пикника
- Кексы «Рататуй»
- Маффины «Весенние цветы»
- Маффины с куриным филе и фетой
- Корзинки из лаваша с фаршем
- Рисовые маффины с лососем и шпинатом
- Слоеные корзинки с фаршем и зеленью
- Мини-киш «Лорен» с лососем и зеленым горошком
- Мини-пицца на слоеном тесте
- Корзинки из песочного теста с авокадо
- Закусочные маффины с рисом и сладким перцем
- Мини-корн-доги
- Маффины кукурузные с сыром и зеленью
- Кукурузные маффины с грибами
- Мясные маффины с перепелиными яйцами
- Грибные маффины
- Маффины с сыром и ветчиной
- Картофельные мини-маффины с фаршем
- Закусочные маффины с креветками и помидорами черри
- Маффины с курицей и оливками
- Маффины рыбные
- Сырные маффины с помидором черри
- Несладкий рулет со шпинатом и сыром
- Мини-чизкейки
- Кексы с клубникой
- Груши в вине
- Кексы с грушей
- Немецкие мини-блинчики
- Кексы с голубикой
- Шоколадные кексы
- Кексы банановые
- Кексы творожные
- Кексы «Французский тост»
- Кексы с шоколадной крошкой
- Маффины с карамелизированными яблоками
- Розочки из слоеного теста с яблоками
- Мандариновые маффины
- Творожные глазированные маффины
- Мини-пироги с вишней
- Чизкейки с орехами
- Шоколадные мини-пироги с орехами

- ○ Сладкие тыквенные маффины
- ○ Маффины из кокосовой муки с кокосовой шапочкой
- ○ Овсяные маффины на завтрак
- ○ Классический капкейк

Александра Черкашина
Готовим в форме для кексов. Закуски. Завтраки. Десерты

Никакая часть данного издания не может быть скопирована или воспроизведена в любой форме без письменного разрешения издательства

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2017

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2017

© ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», г. Белгород, 2017

Тесто

Слоеное тесто

Ингредиенты:

- Мука – 1 кг
- Масло сливочное или маргарин – 800 г
- Яйца – 2 шт.
- Вода ледяная – приблизительно 350 мл
- Соль – 1 ч. л.
- Уксус 5–7 % – 2 ст. л.

Прежде всего следует приготовить жидкость для быстрого слоеного теста. Для этого в мерную кружку нужно разбить 2 яйца, добавить 1 ч. л. соли, 2 ст. л. уксуса, перемешать и поставить в холодильник.

Влить приблизительно 350 мл ледяной воды, хорошо перемешать. Всего должно получиться 500 мл жидкости. Поставить в холодильник.

На стол высыпать 1 кг просеянной муки. Затем натереть на крупной терке замороженное сливочное масло или маргарин, периодически окуная его в муку. Слегка перемешать. Всего нужно натереть 800 г замороженного сливочного масла или маргарина.

Натертое масло еще немного перемешать с мукой и собрать горкой. Сделать углубление. Достать из холодильника подготовленную жидкость, налить в углубление, перемешать.

Не вымешивая, быстро собрать слоеное тесто. Аккуратно поднять тесто с разных сторон к середине, сложить слоями и прижать.

Убрать тестяной ком в сторонку и собрать остатки, добавляя их к основному куску теста.

Придать тесту прямоугольную форму, положить в целлофановый пакет и отправить минимум на 2 часа в холодильник (лучше выдержать тесто в холодильнике 10–12 часов).

Из этого количества теста получается приблизительно 4 кг выпечки с разнообразными начинками.

Слоеное тесто достать из холодильника непосредственно перед приготовлением выпечки. Раскатывать его нужно холодным. Выложить кусок теста на стол, слегка присыпать мукой, слои должны быть параллельны поверхности стола. Раскатать тесто, слегка присыпать мукой до толщины, указанной в рецепте.

Песочное тесто

Ингредиенты:

- Мука – 300 г
- Масло сливочное или маргарин – 200 г
- Сахарный песок или сахарная пудра (предпочтительнее) – 100 г
- Ванильный сахар – 1 пакетик (по желанию)

Сливочное масло или маргарин предварительно следует выдержать при комнатной температуре до размягчения. Муку просеять. Перемешать муку с сахарной пудрой и ванильным сахаром. Добавить размягченное масло. Перетирать пальцами муку с маслом так, чтобы в смесь попадало больше воздуха. Замесить тесто легкими движениями, не прикладывая особых усилий. Можно добавить пару ложек ледяной воды, разбрызгивая ее по поверхности. Тесто должно получиться мягким и пластичным. Месить песочное тесто с силой нельзя.

Сформировать из теста шар, обвалять его в муке, положить в миску и оставить в холодильнике на 20–30 минут. Затем аккуратно, неторопливыми движениями раскатать тесто и выпекать из него любые изделия.

Дрожжевое тесто

Ингредиенты:

- Вода – 125 мл
- Дрожжи сухие – 1 ¼ ч. л.
- Соль – 1 ч. л.
- Мука – 200–250 гр.
- Масло растительное – 1 ст. л.

Развести сухие дрожжи в 125 мл теплой воды. Добавить ложку сахара (так дрожжи заиграют быстрее).

Минут через 10 можно приступать к приготовлению теста. Для этого нужно пересыпать муку в большую емкость. Сначала насыпать 200 г (при необходимости лучше добавить позже, чем разбавлять простой водой). Добавить ложку соли. В центре горки сделать углубление и вылить туда всю дрожжевую жидкость.

Хорошо перемешать смесь вилкой, а затем разминать тесто руками, собирая комки со стенок. Тесто должно быть немного липким, не сухим. В случае необходимости можно добавлять муку щепотками. Когда тесто будет собираться в одно целое, вылить растительное масло. И снова хорошо вымесить. Не стоит спешить с добавлением муки (тесто кажется жидким/липким), – просто продолжайте перемешивать в течение 10 минут (чуть раскатать ладоней, сложить пополам и снова раскатать, без усилий). Без дополнительной муки и прочего оно станет очень эластичным и гладким.

Накрыть полотенцем и убрать в тепло на 30 минут. За это время тесто увеличится примерно вдвое, после чего его можно раскатывать и выпекать.

Кремы

Шоколадный ганаш

Ингредиенты:

- Сливки (33 %) – 50 мл
- Шоколад горький – 100 г
- Масло сливочное – 10–15 г

Основная пропорция: 1 часть шоколада, 1 часть сливок, 10 % сливочного масла.

Готовится ганаш очень просто. Нужно растопить шоколад, смешать со сливками, подождать, когда смесь остынет, и добавить сливочное масло. Растопить шоколад можно на водяной бане, залив его кипящими сливками. Другой способ – наломать шоколад, залить сливками и нагреть в микроволновой печи.

Ни в коем случае нельзя перегреть шоколад, так как он может свернуться. Массу размешать до однородности, дать немного остыть и добавить туда сливочное масло. Снова размешать и перелить в кондитерский мешок.

Мешок закрутить (можно перевязать резиночкой) и убрать в холодильник на 3–4 часа, а лучше на ночь. За час перед украшением достать ганаш из холодильника, чтобы он дошел до комнатной температуры (так он еще не течет, но уже хорошо держит форму).

Масляный крем

Ингредиенты:

- Масло сливочное – 250 г
- Сахарная пудра – 575 г (около 4 ½ стакана)
- Молоко – ¼ стакана
- Ваниль – 1 стручок
- Гелевый пищевой краситель (по желанию).

За 30 минут до приготовления нужно вытащить масло из холодильника.

В большой миске при помощи миксера на средней скорости взбить масло, постепенно добавляя в него сахарную пудру.

Когда останется примерно половина пудры, добавить молоко и ваниль, затем – оставшуюся пудру и взбить до легкой, воздушной массы.

Выложить крем в кондитерский мешок и украсить капкейки.

Крем из сливочного сыра

Ингредиенты:

- Сливочный или творожный сыр (типа маскарпоне) – 170 г
- Сливочное масло комнатной температуры – 50 г
- Ванильный сахар – 1 пакетик.
- Сахарная пудра – 2 ¼ стакана

С помощью миксера на средней скорости взбить сливочный сыр и масло до получения однородной массы. Добавить ванильный сахар. Постепенно всыпать сахарную пудру и продолжать взбивать до однородности. Охладить, далее с помощью кондитерского мешка выдавить крем на полностью остывшие капкейки.

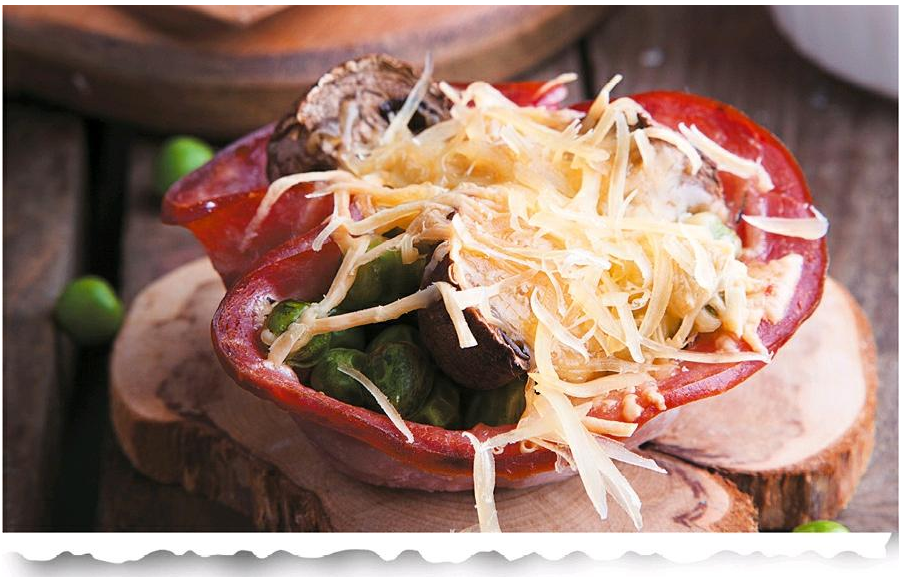
Крем из взбитых сливок

Ингредиенты:

- Сливки (33 %, охлажденные) – 1 ½ стакана
- Сахар – 2 ст. л.
- Ванильный сахар – 1½ пакетика

Миску из нержавеющей стали охладить в морозильной камере в течение 5 минут (или в холодильнике в течение 20 минут). Сливки взбить в охлажденной посуде, пока они не начнут густеть. Постепенно добавлять сахар и ванильный сахар и продолжать взбивать до устойчивых пиков (не следует взбивать слишком долго – текстура сливок может стать зернистой).

Закуска из ветчины и зеленого горошка



Ингредиенты:

- Горошек зеленый (замороженный или свежий) – 200 г
- Сыр твердый – 100 г
- Ветчина – 300 г
- Грибы (шампиньоны) – 200 г
- Масло растительное – 50 мл

1. Вымытые и очищенные грибы нарезать на четвертинки. Обжарить на подсолнечном масле.

2. Ветчину нарезать тонкими кружками или квадратиками в зависимости от формы куска.

3. В формы для кексов выложить ветчину, утрамбовав так, чтобы внутрь можно было добавить начинку.

4. Выложить внутрь подготовленные грибы и горошек. Если используется замороженный горошек, перед началом готовки его следует разморозить и слить лишнюю жидкость.

5. Твердый сыр натереть на терке и обильно посыпать кексы, чтобы, расплавившись, он соединил между собой остальные ингредиенты начинки.

6. Отправить форму в предварительно разогретую до 180 °С духовку. Запекать 15 минут.

7. Эту закуску можно подавать как горячей, так и холодной,

но не стоит ее долго хранить в холодильнике.

Маффины с кабачками

Ингредиенты:

- Кабачки молодые – 400 г
- Яйца – 2 шт.
- Мука – 200 г
- Разрыхлитель для теста – 1 ч. л.
- Сметана (для украшения) – 50 мл
- Зелень (укроп, петрушка, кинза) – 50 г
- Перец, соль – по вкусу

1. Кабачки натереть, отжать лишнюю жидкость.
2. Укроп, петрушку, кинзу мелко нарезать.
3. Натертые кабачки тщательно перемешать с зеленью, мукой и яйцами, добавить разрыхлитель, соль и перец по вкусу.
4. Бумажные формы для выпечки заполнить получившимся

тестом на треть, установить их в металлическую или силиконовую форму для кексов.

5. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20 минут.

6. Подавать горячими или холодными, украсив сметаной и веточкой зелени.

Кексы слоеные с курицей и грибами

Ингредиенты:

- Помидоры свежие – 6 шт.
- Сыр твердый – 100 г
- Грибы (шампиньоны) – 200 г
- Филе куриное – 300 г
- Лук репчатый – 1 средняя луковица
- Масло растительное – 50 мл
- Масло сливочное – 50 г
- Соль, перец – по вкусу

1. Слоеное тесто раскатать в толщину 3 мм и вырезать круги диаметром 10 мм.

2. Кружки теста поместить в формы для кексов так, чтоб

образовалась корзинка. Наколоть вилкой донышко и выпекать в разогретой духовке 5 минут.

3. Куриное филе измельчить в блендере до однородной массы, добавить соль, перец.

4. Грибы и лук мелко нарезать и поджарить на подсолнечном масле.

5. Помидоры нарезать половинками, лучше подобрать такие, что подходят к диаметру формы.

6. Твердый сыр натереть на крупной терке.

7. В формы со слоеным тестом положить по половинке помидора. Добавить куриный фарш.

8. Сверху выложить жареные грибы с луком.

9. Все это щедро посыпать тертым сыром.

10 В хорошо разогретой духовке запекать 20 минут.

11 Подавать горячими.

Кексы с курицей и тимьяном

Ингредиенты:

- Филе куриное – 300 г
- Яйца – 2 шт.
- Масло сливочное – 50 г
- Лук репчатый – 2 шт.
- Сыр твердый – 200 г
- Тимьян – 20 г
- Соль, перец – по вкусу

1. Куриное филе нарезать небольшими кусочками и измельчить в блендере до однородной массы. Добавить немного сливочного масла и яйцо. Полученную смесь поперчить и посолить по вкусу и еще раз перемешать в блендере.
2. Отдельно измельчить твердый сыр и лук. Добавить тимьян.
3. Куриную массу соединить с измельченным сыром, луком и тимьяном.
4. Все выложить в силиконовые формы для кексов.
5. Отправить в разогретую до 180 °С духовку на 25–30 минут.
6. Подавать горячими.

Кексы-розочки с грибами

Ингредиенты:

- Тесто слоеное
- Ветчина – 300 г
- Грибы (шампиньоны) – 200 г
- Масло растительное – 50 мл
- Соль, перец – по вкусу

1. Тесто выложить в формы для кексов, чтобы получились корзинки, и запекать в разогретой духовке 5 минут.
2. Грибы мелко порезать и поджарить до готовности.
3. Тонкими ломтиками нарезать ветчину.
4. Достать из духовки формы с кексами и выложить ветчину по типу лепестков розы.
5. Сюда же добавить грибы.
6. Отправить кексы в разогретую до 180 °С духовку на 10 минут.
7. Подавать горячими.

Кексы с брокколи

Ингредиенты:

- Тесто слоеное
- Брокколи– 200 г
- Яйца– 3 шт.
- Молоко– 3 ст. л.
- Укроп, петрушка

● Соль – по вкусу

1. В большой миске разбить 2 яйца, тщательно взбить венчиком или вилкой, влить немного молока и добавить щепотку соли. Нарезать укроп и петрушку или же порвать зелень руками и бросить в полученную смесь. Все это еще раз тщательно перемешать.

2. Одно яйцо взбить для смазывания теста.

3. Слоеное тесто выложить в формы для кексов.

4. Внутрь положить порубленную брокколи и залить смесью из молока, зелени и яиц.

5. Для придания выпечке блеска кексы смазать взбитым яйцом.

6. Отправить кексы в духовку на 15 минут, предварительно разогрев ее до 180–200 °С.

7. Подавать можно и теплыми, и холодными.

Кексы с курицей и грибами под сыром

Ингредиенты:

- Тесто слоеное
- Филе куриное– 300 г
- Грибы (шампиньоны) – 300 г
- Лук – 2 шт.
- Сыр голландский – 150 г
- Сметана – 2 ст. л.
- Масло растительное – 50 мл
- Соль – по вкусу

1. Кружки теста поместить в форму для кексов, наколоть вилкой и поставить на 5 минут в предварительно разогретую до 180 ˚С духовку.

2. Приготовить начинку для кексов. Куриную грудку отварить в течение 20 минут, остудить и мелко нарезать.

3. Две средних луковицы мелко порубить и припустить на медленном огне. Грибы также мелко порезать и добавить к луку.

Протушить на среднем огне.

4. Курицу, жареные грибы и лук перемешать и заправить 2ст. л. сметаны.

5. Начинку выложить в кексы. Сверху посыпать тертым сыром. Отправить в духовку на 10–15 минут.

6. Подавать кексы теплыми.

Маффины с брокколи

Ингредиенты:

- Масло сливочное – 50 г
- Яйца – 2 шт.
- Брокколи – 200 г
- Сыр твердый – 100 г
- Соль – по вкусу
- Сахар – 50 г
- Мука – 150 г
- Куркума – ½ ч. л.
- Разрыхлитель – ½ ч. л.

1. Брокколи разделить на соцветия. Бланшировать с момента закипания воды не более 3 минут.
2. Подготовить холодную воду. Шумовкой достать брокколи с кипятка и остудить в холодной воде.
3. Масло растопить при комнатной температуре. Взбить миксером, добавляя сахар, до кремообразного состояния.
4. Добавить по одному яйца, продолжая взбивать смесь.
5. В отдельной посуде смешать муку, куркуму, разрыхлитель, добавить соль и сахар.
6. Смешать обе массы.
7. Натереть на мелкой терке сыр, добавить его в полученную смесь.
8. Формы для кексов смазать сливочным маслом и разложить тесто.
9. Брокколи достать из воды и просушить салфеткой. Поместить каждое соцветие в форму с тестом, немного придавить,

чтобы брокколи углубилась. Сверху на соцветие положить по столовой ложке теста, покрыв таким образом брокколи полностью.

10 Предварительно разогреть духовку до 180 °С. Выпекать маффины 30 минут (до появления золотистой корочки).

11 Подавать как горячими, так и холодными.

Тыквенные кексы

Ингредиенты:

- Тыква – 250 г
- Смесь молотых пряностей (корица, имбирь, мускатный орех) – 1 щепотка
- Масло растительное – ¼ стакана
- Творог (нежирный) – 150 г
- Яйца – 1шт.
- Мука – 1 стакан
- Крахмал – 2 ст. л.
- Соль – по вкусу
- Сода – ½ ч. л.
- Разрыхлитель – ½ ч. л.

1. Тыкву очистить, порезать на мелкие кусочки, завернуть в фольгу и запекать в духовке до мягкого состояния.

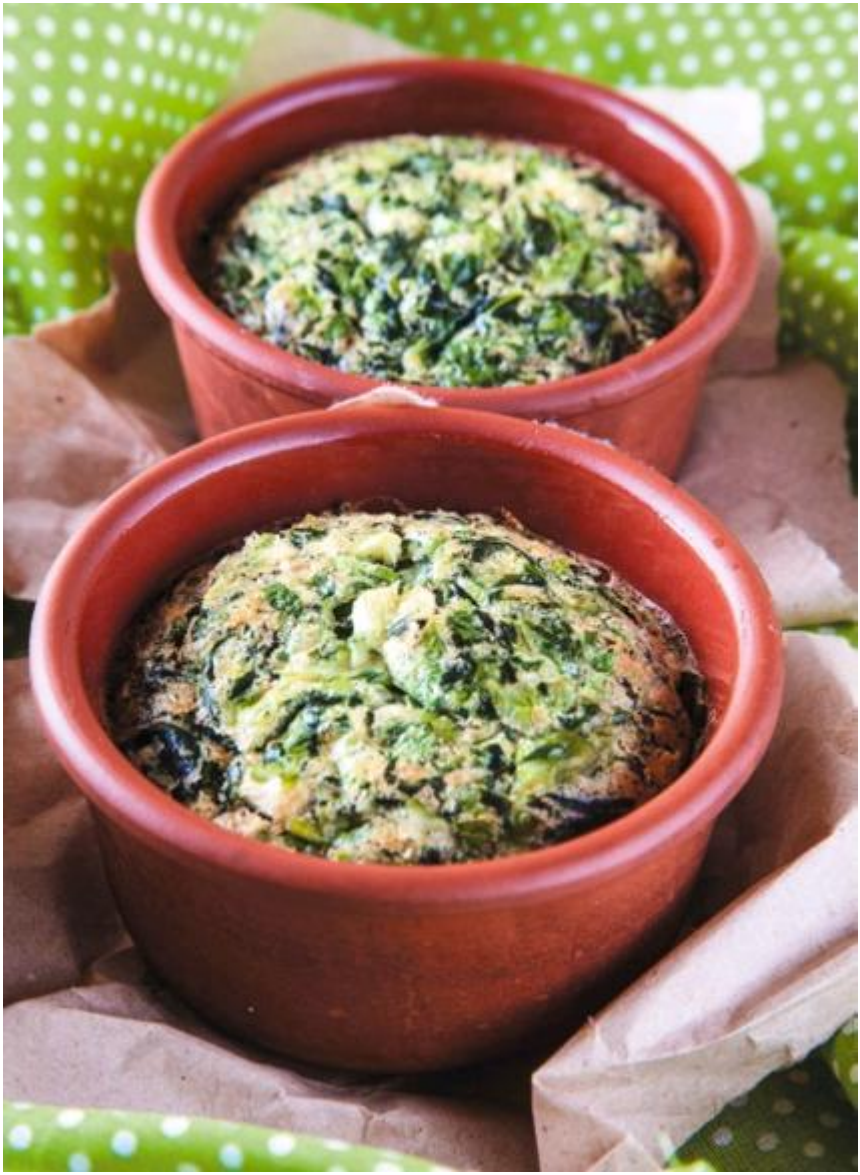
2. Достать тыкву из духовки, положить в блендер, измельчить в пюре. Добавить сахар, растительное масло и яйца. Полученную смесь еще раз хорошо взбить в блендере.

3. Смешать пряности, разрыхлитель, соду, соль и муку. Добавить в блендер, еще раз взбить.

4. Тесто разложить по формочкам для кексов.

5. Выпекать в хорошо разогретой духовке 40 минут при температуре 200 ˚С.

Кексы со шпинатом



Ингредиенты:

- Яйца – 5 шт.
- Сметана (жирная) – 150 г
- Лук зеленый – 70 г
- Сыр твердый – 150 г
- Черемша – 50 г

- Шпинат – 70 г
- Масло оливковое – 50 мл
- Масло сливочное – 50 г
- Соль – по вкусу

1. Вымыть шпинат. Зеленый лук нарезать кружочками.
2. В глубокой большой сковороде разогреть оливковое масло и обжарить лук.
3. Если используется свежий шпинат, выложить его в сковороду к луку и протушить так, чтобы жидкость выпарилась. Если шпинат уже готовый, выложить его к луку и перемешивать на сковороде 3 минуты.
4. В большой миске взбить венчиком или миксером яйца, добавить соль и перец.
5. К яичной смеси добавить сметану. Хорошо перемешать.
6. Твердый сыр натереть на мелкой терке. Добавить в полученную смесь и тщательно перемешать. После этого добавить мелко нарубленную черемшу и снова все перемешать.
7. Формы для кексов смазать сливочным маслом.
8. Разогреть духовку до 180 ˚С. Вылить полученную смесь в подготовленные формы и отправить запекаться на 40 минут.
9. Кексы готовы, если начинают постепенно отходить от формы.

10 Подавать лучше горячими.

Кексы с колбасой и сладким перцем

Ингредиенты:

- Колбаса «Докторская» или «Любительская» – 300 г
- Яйца – 6 шт.
- Молоко – 50 мл
- Масло растительное – 50 мл
- Болгарский перец (разного цвета) – 2 шт.
- Соль – по вкусу
- Черный перец (свежемолотый)
- Кинза

1. Перец разрезать пополам, удалить семечки и перегородки. Нарезать кубиками и обжарить на растительном масле в течение 5 минут.

2. Колбасу нарезать небольшими кубиками. Взбить яйца с молоком до получения однородной массы. Смешать с перцем, колбасой и порубленной кинзой. Посолить и поперчить.

3. Предварительно разогреть духовку до 200 °С. Полученную смесь разлить по формочкам для кексов. Запекать в течение 20 минут.

4. Подавать кексы теплыми.

Кексы-голубцы

Ингредиенты:

- Филе куриное – 300 г
- Рис – ½ стакана
- Морковь – 1 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Чеснок – 1 зубок
- Сметана (нежирная) – 300 г
- Грибы (шампиньоны) – 200 г
- Масло растительное – 70 мл

- Масло сливочное
- Капуста молодая – 1 кочан
- Сыр твердый – 200 г
- Помидоры – 3 шт. (3 ст. л. томатной пасты)
- Соль, перец – по вкусу

1. Рис отварить до полуготовности, слить воду, откинуть в дуршлаг.
2. В кипяток опустить кочан капусты на несколько минут. Потом достать и отделить листья.
3. Лук мелко нарезать, морковь натереть на мелкой терке, грибы измельчить.
4. Пассеровать лук на растительном масле в течение 3х минут. Добавить грибы и морковь и еще несколько минут все обжаривать.
5. Мелко порубить чеснок и добавить его в сковороду.
6. Пропустить куриное филе через мясорубку или измельчить в блендере. Добавить к фаршу рис, лук, грибы, чеснок и морковь, хорошо перемешать.
7. Для приготовления соуса: помидоры протереть через сито (чтобы удалить семена). Если использовать томатную пасту, то просто смешать ее со сметаной.
8. Смазать формочки для кексов сливочным маслом.
9. Выложить капустные листья в формочки таким образом, чтобы край листа немного свисал.

10 На мелкой терке натереть твердый сыр.

11 В каждую форму выложить фарш, сверху – 2 ст. л. томатного соуса. Накрыть кексы свободной частью капустного листа. Сверху посыпать твердым сыром.

12 Запекать в разогретой до 200 °С духовке 40 минут.

13 Подавать теплыми со сметаной.

Гнездышки из спагетти

Ингредиенты:

- Спагетти – ½ упаковки
- Масло сливочное – 50 г
- Сыр твердый – 100 г
- Томатный соус– 50 мл
- Фрикадельки мясные – 15 шт.
- Соль, перец – по вкусу
- Зелень

1. Спагетти отварить, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода.
2. Переложить в миску, добавить сливочное масло и хорошо перемешать. Приправить черным молотым перцем.
3. На мелкой терке натереть твердый сыр. Всыпать половину сыра в спагетти.
4. Формы для кексов смазать растопленным сливочным маслом. Выложить в них спагетти.
5. Томатный соус аккуратно выложить ложкой на спагетти. Сверху распределить мясные фрикадельки и полить их томатным соусом.

6. Посыпать кексы твердым сыром.

7. Предварительно разогреть духовку до 180 °С и поставить в нее кексы. Запекать 20 минут.

8. Готовое блюдо сверху посыпать мелко порубленной зеленью.

Кексы из бекона с яйцом

Ингредиенты:

- Яйца – по количеству форм
- Бекон – 300 г
- Лук репчатый – 3 шт.
- Сыр твердый – 200 г
- Соль, перец – по вкусу
- Зелень

1. Лук мелко порезать. Сыр натереть на мелкой терке.
2. Бекон тонко порезать и сформировать из него кольца.
3. Предварительно разогреть духовку до 180 °С.
4. В формы для кексов положить сформированные кольцами полоски бекона. Потом выложить лук. Посыпать небольшим количеством сыра и утрамбовать.
5. Разбить сверху яйца и отправить в духовку на 15 минут, чтобы получилась «глазунья». Если любите яйца вкрутую, то подержите кексы в духовке 20 минут.
6. Достать из духовки кексы и посыпать их мелко порубленной зеленью.

Маффины грибные

Ингредиенты:

- Грибы (шампиньоны) – 500 г
- Сыр твердый – 100 г
- Мука – 1 стакан
- Кефир – 1 стакан
- Яйца – 2 шт.
- Масло сливочное – 100 г
- Масло растительное – 20 мл
- Сода – ½ ч. л. гашенная уксусом.
- Соль, перец – по вкусу

1. Грибы мелко порезать и обжарить на подсолнечном масле.
2. Для теста в кефир положить гашенную уксусом соду. Вбить яйца. Растопить сливочное масло, остудить и влить в смесь. Добавить муку.
3. Твердый сыр натереть на мелкой терке. В тесто добавить грибы и тертый сыр. Взбить в блендере.
4. Формочки для кексов смазать сливочным маслом.

5. Предварительно разогреть духовку до 180 °C.

6. Разлить тесто в формы для кексов почти до краев (подниматься оно не будет).

7. Отправить кексы в духовку на 30 минут.

Маффины с рыбой и зеленым луком

Ингредиенты:

- Тесто слоеное
- Мука – 1 стакан
- Яйца – 3 шт.
- Масло оливковое – 1 ст. л.
- Сыр твердый – 100 г
- Лук зеленый – 20 г
- Филе тилапии или любой другой белой рыбы – 200 г
- Сметана (жирная) – 1 стакан
- Соль, перец – по вкусу
- Зелень

1. Духовку предварительно разогреть до 200 °С. Слоеное тесто разрезать на квадратики, чтобы они помещались в формочки для маффинов. Выложить тесто в формы. Смазать взбитым желтком. Поместить формы с тестом в духовку на несколько минут.
2. Зеленый лук и петрушку мелко порезать.
3. Филе тилапии порезать на небольшие кусочки.

4. Лук выложить в формы с тестом. Сверху положить кусочки рыбы и поперчить.

5. Яйца взбить со сметаной в блендере, добавить петрушку, посолить и еще раз взбить.

6. Этой смесью залить кексы.

7. Твердый сыр натереть на мелкой терке. Маффины посыпать сыром.

8. Отправить в духовку на 30 минут.

9. Подавать теплыми.

Маффины для пикника

Ингредиенты:

- Мука – 2 стакана
- Молоко – 1 стакан
- Масло растительное – 50 мл
- Бекон – 150 г
- Сахар – 1 ст. л.
- Базилик – 1 ст. л.
- Разрыхлитель – 1 ч. л.
- Лук зеленый – 2–3 стебля

● Соль, перец – по вкусу

1. Бекон, лук и базилик мелко порезать.

2. В просеянную муку добавить соль, сахар и разрыхлитель. Хорошо перемешать.

3. Чуть-чуть подогреть молоко, влить в него оливковое масло и вбить яйцо. Все немного перемешать венчиком.

4. Влить жидкую массу в смесь из бекона, лука и базилика. Перемешать.

5. Формы для маффинов наполнить тестом.

6. Предварительно разогреть духовку до 200 °C. Выпекать маффины 20–30 минут.

7. Остывшие маффины подавать к салату из помидоров и огурцов.

Кексы «Рататуй»

Ингредиенты:

- Кабачки – 2 шт.
- Помидоры – 3 шт.
- Перец сладкий – 2 шт.
- Лук репчатый – 2 шт.
- Чеснок – 2 зубка
- Масло растительное – 50 мл
- Соль, перец – по вкусу
- Сахар – 30 г
- Зелень

1. Для томатного соуса мелко порубить лук и обжарить его в глубокой сковороде на растительном масле до размягчения.

2. Сладкий перец нарезать кубиками и добавить к луку. Обжарить.

3. Помидоры перетереть в блендере и добавить к перцу и луку. Посолить и поперчить. Протушить в течение 15 минут.

4. Готовый соус выложить в формы для кексов. Немного оставить, чтобы полить кексы сверху.

5. Нарезанные кружочками овощи выкладывать в форму, чередуя их. Сначала кабачок, затем помидор до заполнения

формы.

6. Нарезать зелень и чеснок. Перемешать. Посыпать ими овощи. Формы прикрыть фольгой.

7. Предварительно разогреть духовку до 180 ˚С. Выпекать кексы 30 минут. Снять фольгу, чтобы выпарить лишнюю влагу, и отправить в духовку еще на 10 минут. Подавать холодными.

Маффины «Весенние цветы»

Ингредиенты:

- Тесто слоеное
- Яйца – 4 шт.
- Огурец свежий – 2 шт.
- Сметана – 3 ст. л.
- Кукуруза консервированная – 1 банка
- Лук зеленый – 20 г
- Соль – по вкусу

1. Из теста нужно вырезать круги для каждой формы. В каждом кружке вырезать лепестки по типу цветка.
2. Аккуратно выложить кружочки в формы для кексов.
3. Отправить в предварительно разогретую до 180 °С духовку на 10 минут. Выпекать до золотистого цвета.
4. Яйца сварить вкрутую, охладить, а потом мелко нарезать.
5. Огурец также мелко нарезать, соединить с яйцами и кукурузой. Заправить сметаной, посолить и хорошо перемешать.
6. В формы выложить начинку из яиц, огурца и кукурузы.
7. Посыпать рубленым зеленым луком.

Маффины с куриным филе и фетой

Ингредиенты:

- Филе куриное – 200 г
- Яйцо – 2 шт.
- Лук репчатый – 2 шт.
- Фета – 200 г
- Укроп – 20 г
- Соль, перец – по вкусу

1. В блендере измельчить куриное филе, добавить яйцо, посолить, поперчить и еще раз хорошо перемешать.
2. Отдельно измельчить лук. Смешать с куриным филе и яйцом.
3. В силиконовую форму для маффинов выложить смесь до половины формы.
4. Укроп мелко порезать. Фету размять вилкой и смешать с укропом.
5. Выложить укроп с фетой в силиконовую форму. Сверху залить яично-мясной смесью.
6. Предварительно разогреть духовку до 180 °С. Выпекать кексы 20 минут.

7. Подавать теплыми.

Корзинки из лаваша с фаршем

Ингредиенты:

- Лаваш – 2 листа
- Фарш – 200 г
- Лук репчатый – 2 шт.
- Лук зеленый – 2–3 стебля
- Сыр твердый – 150 г
- Томатный соус– 100 мл
- Оливки без косточки – 1 банка
- Масло растительное – 50 мл
- Соль, перец – по вкусу
- Зелень

1. С помощью вырубки для печенья вырезать круги из лаваша.
2. Мелко порезать репчатый лук и обжарить его в глубокой сковороде на подсолнечном масле.
3. Фарш добавить к луку, посолить и поперчить. Обжарить. Добавить томатный соус, хорошо перемешать.
4. В формы для кексов поместить кружочки из лаваша и немного их придавить. Внутрь положить обжаренный с луком и томатным соусом фарш. Сверху положить половинки оливок и посыпать тертым сыром. Украсить зеленью.

5. Поставить кексы на 10–15 минут в предварительно разогретую до 180 °C духовку.

6. Подавать горячими к салату со свежих овощей.

Рисовые маффины с лососем и шпинатом

Ингредиенты:

- Рис – 1 стакан
- Лосось – 200 г
- Яйца – 2 шт.
- Молоко – 1 стакан
- Петрушка – 50 г
- Соль, перец – по вкусу

1. Рис отварить до полуготовности.
2. Мелко порезать мясо лосося.
3. Яйца взбить с молоком в блендере, посолить и поперчить.
4. Петрушку мелко порубить.
5. Рис соединить с лососем и петрушкой.
6. Предварительно разогреть духовку до 180 °С.
7. Выложить в формы для маффинов рис с лососем и петрушкой. Залить яично-молочной смесью.
8. Запекать в течение 25 минут.
9. Подавать маффины холодными со сметаной и зеленью.

Слоеные корзинки с фаршем и зеленью

Ингредиенты:

- Тесто слоеное
- Масло сливочное – 50 г
- Фарш – 200 г
- Специи для мяса
- Лук репчатый – 2 шт.
- Молоко – 1 стакан
- Масло растительное
- Соль, перец – по вкусу
- Зелень

1. Смазать формы сливочным маслом и выложить в них тесто. Проткнуть его вилкой, чтобы не вздувалось.

2. Предварительно разогреть духовку до 180 °С. Поместить в нее формы на 5 минут.

3. Фарш посолить, поперчить, добавить специи для мяса (по вкусу).

4. Лук измельчить в блендере и добавить к фаршу. Влить молоко и снова все перемешать.

5. Отдельно в сковороде обжарить измельченный лук.

6. Достать формы с тестом из духовки и положить в них фарш. Сверху посыпать жареным луком и мелко порубленной

зеленью.

7. Отправить в духовку на 30 минут.

8. Подавать горячими или холодными к салату со свежих овощей.

1. Мясо лосося порезать маленькими кубиками.

2. Твердый сыр натереть на мелкой терке. Взбить яйца, смешать их со сливками и тертым сыром. Посолить и приправить мускатным орехом.

3. Предварительно разогреть духовку до 200 °С.

4. Посыпать стол мукой и раскатать тесто. Поместить его в формы для кексов, проколоть вилкой, чтобы не вздувалось. Отправить в духовку на 15 минут.

5. Достать формы с тестом из духовки. Выложить порезанное мясо лосося и залить сырно-яичной смесью. Сверху присыпать зеленым горошком.

6. Поставить кексы в духовку на 15 минут. Выпекать до золотистого цвета. Нужно следить за тем, чтобы начинка загустела.

7. Подавать кексы холодными.

Мини-киш «Лорен» с лососем и зеленым горошком

Ингредиенты:

- Тесто дрожжевое
- Лосось – 300 г
- Яйца – 3 шт.
- Горошек зеленый (консервированный или замороженный) – 200 г
- Молоко – 100 мл
- Сыр твердый – 200 г
- Сливки – 200 мл
- Мускатный орех – щепотка
- Соль – щепотка

1. Мясо лосося порезать маленькими кубиками.

2. Твердый сыр натереть на мелкой терке. Взбить яйца, смешать их со сливками и тертым сыром. Посолить и приправить мускатным орехом.

3. Предварительно разогреть духовку до 200 °С.

4. Посыпать стол мукой и раскатать тесто. Поместить его в формы для кексов, проколоть вилкой, чтобы не вздувалось. Отправить в духовку на 15 минут.

5. Достать формы с тестом из духовки. Выложить порезанное мясо лосося и залить сырно-яичной смесью. Сверху присыпать зеленым горошком.

6. Поставить кексы в духовку на 15 минут. Выпекать до золотистого цвета. Нужно следить за тем, чтобы начинка загустела.

7. Подавать кексы холодными.

Мини-пицца на слоеном тесте

Ингредиенты:

- Тесто слоеное
- Масло сливочное – 50 г
- Сыр твердый – 150 г
- Сыр фета – 60 г
- Колбаса, ветчина, бекон (можно на выбор или все) – по 100 г
- Зелень
- Соль, перец – по вкусу

1. Колбасу, ветчину и бекон мелко порезать.

2. Твердый сыр натереть на мелкой терке. Фету аккуратно порезать небольшими кубиками. Зелень мелко нарубить.

3. Смазать формы для кексов сливочным маслом. Выложить в них слоеное тесто, проткнуть вилкой, чтобы не вздувалось.

4. Предварительно разогреть духовку до 200 °С. Поставить формы с тестом на 10 минут.

5. Формы достать. Положить в тесто начинку из феты, колбасы, ветчины и бекона. Сверху посыпать тертым твердым сыром. Украсить зеленью и выпекать 15 минут.

6. Подрумянившуюся мини-пиццу достать из духовки и подавать теплой к салату или с соусом.

Корзинки из песочного теста с авокадо

Ингредиенты:

- Тесто песочное
- Сыр фета – 200 г
- Авокадо – ½ шт.
- Уксус бальзамический – 1 ч. л.
- Лимонный сок – 2 ч. л.

- Кардамон молотый – щепотка
- Масло оливковое – 1 ч. л.
- Охотничьи колбаски – 100 г

1. Заранее подготовить формочки для корзинок.
2. Тесто порезать на кусочки и сформировать корзинки, плотно прижимая ко дну формы, чтобы они не пузырились.
3. Предварительно разогреть духовку до 220 °С. Поставить выпекаться корзинки на 15 минут.
4. Сыр фета хорошо размять вилкой.
5. Вымыть и очистить авокадо.
6. Вместе с сыром фета в блендере измельчить авокадо. Переложить массу в глубокую миску и добавить бальзамический уксус, лимонный сок, приправить кардамоном. Хорошо все перемешать.
7. Охотничьи колбаски мелко порезать.
8. Достать из духовки корзинки. Наполнить их сырной массой. Сверху положить охотничьи колбаски. Запекать в течение 7 минут.
9. Подавать холодными.

Закусочные маффины с рисом и сладким перцем

Ингредиенты:

- Рис – 70 г
- Ветчина – 70 г
- Моцарелла – 100 г
- Лук репчатый – 1 шт.
- Яйца – 1 шт.
- Перец сладкий (красный и желтый) – 2 шт.
- Помидоры черри – 100 г
- Базилик
- Соль, перец – по вкусу

1. Рис отварить, остудить до комнатной температуры.
2. Ветчину и половину сыра мелко порезать. Порубить лук. Смешать все с рисом. Добавить яйцо.
3. Базилик порубить, помидоры черри разрезать на четвертинки. Добавить к рису, сыру, луку и ветчине. Посолить и поперчить. Добавить порезанный квадратиками сладкий перец.
4. Разложить по формочкам.
5. Оставшуюся половину сыра натереть на терке и посыпать

ею маффины.

6. Предварительно разогреть духовку до 180 °С. Запекать маффины 15 минут (до появления золотистой корочки).

7. Подавать как в теплом, так и холодном виде.

Мини-корн-доги

Ингредиенты:

- Мука кукурузная – 1 стакан
- Молоко – 1/3 стакана
- Соль – ½ ч. л.

- Сосиски – упаковка
- Яйца – 1 шт.
- Паприка – 15 г
- Укроп
- Разрыхлитель – 10 г

1. В глубокой миске соединить муку, соль, паприку и разрыхлитель. Размешать ложкой.
2. Вбить яйцо и влить молоко. Еще раз все перемешать. По консистенции тесто должно напоминать сметану. Если оно выходит слишком жидким, нужно добавить еще муки.
3. Разрезать сосиску на три части.
4. Предварительно разогреть духовку до 280 °С.
5. В формы для маффинов разлить тесто. В каждую из них посередине положить по кусочку сосиски.
6. Отправить маффины в духовку на 25 минут.
7. В конце приготовления посыпать рубленым укропом.

Маффины кукурузные с сыром и зеленью

Ингредиенты:

- Фасоль красная (консервированная или отварная) – 100 г
- Кукурузная крупа мелкого помола – 2 ст. л.
- Молоко – 50 мл
- Масло растительное – 40 мл
- Яйцо – 1 шт.
- Томатный соус – 50 мл
- Сыр твердый – 100 г
- Мука – 2/3 стакана
- Соль – ½ ч. л.
- Зелень
- Паприка и орегано – по щепотке
- Разрыхлитель – ½ ч. л.

1. Подогреть молоко (не сильно). Залить кукурузную крупу, чтобы она набухла и размягчилась.

2. Взбить яйцо и смешать с растительным маслом.

3. Сыр натереть на мелкой терке.

4. В разбухшую кукурузную крупу влить яйцо и хорошо все размешать.

5. Взять отдельную глубокую миску. Просеять муку, всыпать в нее соль, паприку, орегано и разрыхлитель. Хорошо перемешать все сухие ингредиенты.

6. Вылить в сухую массу жидкую смесь из яйца, молока с крупой и масла. Все хорошо перемешать. Масса должна получиться тяжелой и рыхлой.

7. Зелень мелко порубить и добавить в тесто. Также добавить тертый сыр.

8. Еще раз перемешать тесто, но недолго. Разложить его по формам. Сверху распределить красную фасоль. Полить томатным соусом.

9. Предварительно разогреть духовку до 180 °С. Запекать маффины в течение 20 минут. Важно следить за тем, чтобы не подгорел верх. Поэтому лучше держать маффины в середине духовки, а через 10 минут переставить на верхний ярус.

10 Маффины подавать к завтраку как вкусную и полезную альтернативу бутербродам.

Кукурузные маффины с грибами

Ингредиенты:

- Мука кукурузная – 1, 5 стакана
- Грибы – 200 г
- Масло растительное – 50 мл
- Масло сливочное – ½ ст. л.
- Яйца – 1 шт.
- Лук репчатый – 2 шт.
- Майонез – 50 мл
- Кукуруза консервированная – 1 банка

- Сахар, соль – по вкусу
- Укроп

1. Предварительно разогреть духовку до 220 °С.
2. Формы для маффинов смазать сливочным маслом.
3. В небольшой миске соединить муку, соль, сахар.
4. В мучной смеси сделать небольшое углубление и вбить туда яйцо. Все перемешать.
5. Грибы мелко порезать и обжарить с луком. Добавить в общую смесь.
6. Ложкой выложить кукурузное тесто в формы для маффинов. Сверху положить кукурузу.
7. Поставить формы в разогретую духовку на 20 минут. Запекать до золотистой корочки.
8. Достать маффины из духовки, дать им остыть и полить сверху майонезом.
9. Сверху украсить укропом. Подавать холодными.

Мясные маффины с перепелиными яйцами

Ингредиенты:

- Фарш мясной – 300 г
- Яйца перепелиные – по количеству формочек
- Молоко – 120 мл
- Булка – 100 г
- Соль, перец – по вкусу

1. Перепелиные яйца отварить, очистить.

2. Булку замочить в теплом молоке. Не отжимая, добавить ее к фаршу, посолить, поперчить. Тщательно вымешать фарш.

3. Формы для маффинов (если они не силиконовые) смазать сливочным маслом.

4. Заполнить до половины фаршем. Сверху положить

перепелиные яйца, слегка вдавливая их. Прикрыть фаршем.

5. Предварительно разогреть духовку до 200 °С. Запекать маффины в течение 30 минут.

6. Подавать как горячую закуску.

Грибные маффины

Ингредиенты:

- Яйца – 2 шт.
- Сметана – 2 ст. л.
- Лук репчатый – 2 шт.
- Грибы (шампиньоны) – 200 г
- Мука – 2 ст. л.
- Сыр твердый – 150 г
- Масло растительное – 50 мл
- Соль, перец – по вкусу
- Зелень

1. В глубокой миске соединить муку, яйца, сметану. Посолить и поперчить. Тесто должно получиться жидким.
2. Мелко нарезанные грибы обжарить с луком.
3. Смешать тесто с обжаренными с луком грибами.
4. Разлить смесь по формам.
5. Предварительно разогреть духовку до 220 °С.
6. Сыр натереть на крупной терке. Посыпать им маффины.
7. Поставить маффины в духовку на 40 минут.

8. Подавать, полив сметаной и посыпав рубленной зеленью.

Маффины с сыром и ветчиной

Ингредиенты:

- Сыр твердый – 200 г
- Ветчина – 100 г
- Мука – 1 стакан
- Молоко – 1 стакан
- Яйца – 2 шт.

- Масло сливочное – 30 г
- Разрыхлитель – ½ ч. л.
- Соль – ½ ч. л.
- Сахар – ½ ч. л.
- Чеснок – 1 зубок
- Укроп – 3 веточки

1. Ветчину порезать маленькими кубиками.
2. Твердый сыр (80 г) порезать кубиками, остальную часть натереть на крупной терке.
3. Укроп и чеснок мелко порубить.
4. Сливочное масло растопить и перелить в большую миску. Добавить молоко, яйца и перемешать.
5. В отдельной миске смешать муку, разрыхлитель, соль и сахар. Влить молочно-яичную смесь и все перемешать. Тесто должно получиться комковатым.
6. Сыр, ветчину, чеснок и укроп добавить в тесто. Перемешать.
7. Формы для кексов смазать сливочным маслом и заполнить тестом на ¾ формы.
8. Предварительно разогреть духовку до 180 °С. Выпекать маффины 35 минут.
9. За 5 минут до готовности достать маффины и посыпать их тертым сыром.
10 Вернуть в духовку на 5 минут.
11 Подавать как горячими, так и холодными.

Картофельные мини-маффины с фаршем

Ингредиенты:

- Фарш – 400 г
- Картофель – 4 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Мука – 2 ст. л.
- Масло сливочное – 50 г
- Яйца – 2 шт.
- Сыр твердый – 100 г
- Молоко – 1 стакан
- Соль, перец – по вкусу
- Зелень

1. Отварить картофель. Картофель и сырой лук натереть на мелкой терке.
2. Вбить яйца и добавить молоко. Хорошо перемешать.
3. Добавить муку и равномерно все перемешать.
4. Фарш посолить и поперчить. Добавить к тесту и еще раз размешать.
5. Сливочным маслом смазать формы для кексов.
6. Предварительно разогреть духовку до 180 °С.
7. Тесто с фаршем разложить по формочкам.
8. Твердый сыр натереть на терке. Посыпать им маффины.

9. Отправить в духовку на 40 минут.
10 Подавать с зеленью или любимым салатом.

Закусочные маффины с креветками и помидорами черри

Ингредиенты:

- Мука – 1 стакан
- Яйца – 2 шт.
- Креветки очищенные – 130 г
- Масло растительное – 30 мл
- Сыр сливочный – 3 ст. л.
- Масло сливочное – 30 г
- Чеснок – 1 зубок
- Помидоры черри – 200 г
- Соль, перец – по вкусу

1. Чеснок измельчить и немного обжарить с креветками на растительном масле. Чуть посолить.
2. Смешать яйца, сливочный сыр и растительное масло.
3. Добавить муку и соль.
4. Смазать формы для кексов (не силиконовые) сливочным маслом.
5. Выложить на дно немного теста. Потом положить креветки – и снова тесто. Заполнить форму на 2/3.
6. Предварительно разогреть духовку до 220 °С.
7. В каждую формочку положить по помидору черри.
8. Выпекать маффины в течение 20 минут.
9. Немного остудить и подавать со свежими овощами.

Маффины с курицей и оливками

Ингредиенты:

- Мука цельнозерновая – 1 стакан
- Оливки – 1 банка
- Кукуруза консервированная – 1 банка
- Яйца – 2 шт.
- Томатный соус – 50 мл
- Филе куриное – 200 г
- Сыр твердый – 100 г
- Сметана (15 %) – 50 г
- Перец красный сладкий – 1 шт.
- Масло растительное – 50 мл

- Лук зеленый – 30 г
- Соль, перец – по вкусу

1. Яйца взбить со сметаной и растительным маслом. Добавить муку, соль и перец.
2. Вымесить тесто в блендере до консистенции, похожей на густую сметану.
3. Куриное филе предварительно отварить, порезать мелкими кубиками.
4. Сладкий перец также мелко порезать, оливки измельчить тонкими кружочками, сыр натереть на крупной терке. Зеленый лук мелко порубить.
5. Все ингредиенты добавьте в тесто, туда же высыпать кукурузу и перемешать.
6. Предварительно разогреть духовку до 180 °С.
7. Формы для кексов наполнить полученной смесью, полить томатным соусом и отправить в духовку на 40 минут.
8. Подавать горячими или холодными.

Маффины рыбные

Ингредиенты:

- Филе хека – 300 г
- Морковь – 2 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Укроп – 20 г
- Масло растительное – 50 мл
- Соль, перец – по вкусу
- Лимон – 1 шт.

1. Рыбу помыть, очистить, посолить и поперчить.
2. Лук мелко порезать, морковь натереть на терке, обжарить все на растительном масле, приправить по вкусу.
3. Разложить рыбное филе. Добавить лук, морковь, мелко порубленный укроп и ломтик лимона.
4. Свернуть все рулетом и закрепить зубочисткой.
5. Выложить в формы для маффинов.
6. Предварительно разогреть духовку до 180 °С. Запекать 20 минут.

7. Подавать к столу.

Сырные маффины с помидором черри

Ингредиенты:

- Мука – 1 стакан
- Яйца – 1 шт.
- Йогурт – 125 мл
- Чеснок – 1 зубок
- Соль – 1 ч. л.
- Разрыхлитель – ½ ч. л.
- Прованские травы – 5 г
- Масло растительное – 50 мл
- Перец черный – ½ ч. л.
- Сыр фета – 100 г
- Помидоры черри – 6 шт.

1. Чеснок мелко нарубить.

2. В глубокой миске смешать йогурт, яйцо, масло, соль, чеснок, перец и прованские травы.

3. Отдельно смешать муку и разрыхлитель. Добавить к остальным ингредиентам. Перемешать.

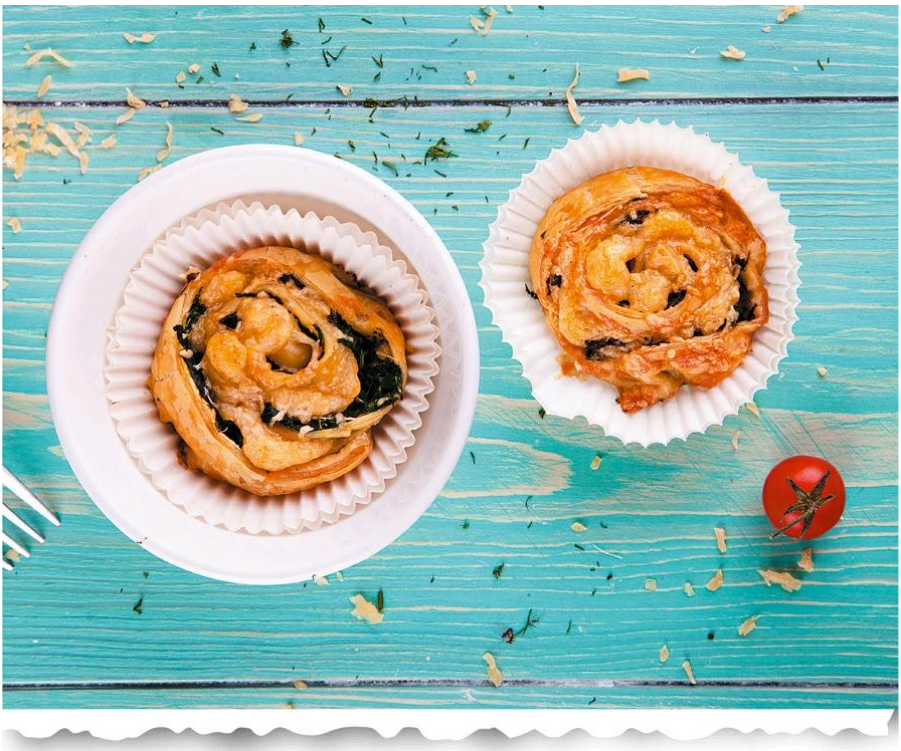
4. Фету нарезать маленькими кубиками или покрошить. Соединить с тестом и перемешать.

5. Тесто выложить в формы для маффинов. Сверху разместить помидоры черри.

6. Предварительно разогреть духовку до 180 ˚С. Выпекать маффины 25 минут.

7. Подавать как горячими, так и холодными.

Несладкий рулет со шпинатом и сыром



Ингредиенты:

- Тесто слоеное
- Грибы (шампиньоны) – 100 г
- Лук репчатый – 1 шт.
- Чеснок – 2 зубка
- Масло сливочное – 2 ст. л.
- Шпинат – 200 г

1. Мелко нарезать лук и чеснок. Обжарить на сливочном масле.
2. Порезать грибы, добавить к луку и чесноку. Обжарить.
3. Мелко порубить шпинат и добавить к грибам. Слегка обжарить.
4. Тесто раскатать, выложить тонким слоем начинку из грибов, шпината, лука и чеснока. Свернуть рулет. Нарезать на порции для каждой формы.
5. Предварительно разогреть духовку до 200 °С. Выпекать

рулеты в течение 20 минут.

Мини-чизкейки

Ингредиенты:

- Творог пастообразный – 400 г
- Печенье «Юбилейный букет» или любое другое песочное – 300 г
- Масло сливочное – 100 г
- Ванильный сахар – по вкусу
- Сахар – 100 г

1. Сливочное масло размягчить. Печенье подробить на мелкие части и смешать с мягким сливочным маслом.
2. В железные формы для кексов выложить печенье с маслом, хорошо утрамбовать, чтоб получились корзинки, и подсушить в духовке 5 минут.
3. В блендере смешать творог, сахар и ванильный сахар (чтобы не было комочков).
4. Из духовки достать подготовленные формы с подсушенным печеньем и выложить в них творожную смесь.
5. Запекать в духовке при температуре 150–180 °С 10 минут.
6. Творожные кексы подаются холодными к чаю или кофе.

Кексы с клубникой

Ингредиенты:

- Мука – 100 г
- Сахар – 50 г
- Молоко – 200 мл
- Яйца – 4 шт.
- Масло сливочное – 50 г
- Ягоды (клубника) – 300 г
- Соль – по вкусу
- Сахарная пудра – 50 г

1. В большую миску высыпать муку, добавить щепотку соли и сахар.

2. Влить молоко.

3. Разбить в получившуюся массу яйца. Все это взбить миксером. Если не используете миксер, после каждого добавления яйца тесто нужно помешивать венчиком или вилкой.

4. Сливочное масло растопить, охладить и добавить в тесто.

5. Если клубника свежая, очистить ее от хвостиков, если замороженная – сначала разморозить ягоды и просушить их.

6. На дно формочек для кексов выложить ягоды. Чем больше клубники, тем вкуснее.

7. Осторожно влить в формы готовое тесто, не заливая до краев.

8. Отправить кексы в разогретую до 200 ˚С духовку и выпекать 15 минут. После чего немного снизить температуру (до 180 ˚С) и выпекать еще 25 минут до появления золотистой корочки.

9. Оставить десерт в духовке на 5 минут. После достать и посыпать сверху сахарной пудрой.

Груши в вине

Ингредиенты:

- Груши – 4 шт.
- Мед – 60 г
- Вино белое десертное – 750 мл
- Семена кориандра – 1 ч. л.
- Гвоздика – 1 шт.
- Ванильный сахар – 1 пакетик

1. В большую кастрюлю влить мед и вино.
2. Добавить гвоздику, ваниль и семена кориандра.
3. Смесь довести до кипения, потом чуть убавить огонь и варить 5 минут при легком кипении.
4. Груши очистить от кожуры, сохраняя при этом плодоножки. Положить их в сироп и проварить на слабом огне 20 минут.
5. После чего груши достать, выложить на тарелку и просушить, накрыв салфеткой.
6. Сироп опять довести до кипения, выпарить на треть. Процедить и остудить. Полить груши сиропом.

Кексы с грушей

Ингредиенты:

- Груша, вареная в медово-винном сиропе – 4 шт.
- Мука цельнозерновая – 250 г
- Масло сливочное – 150 г
- Сахар – 200 г
- Яйца – 3 шт.
- Разрыхлитель – 2 ч. л.
- Ванильный сахар – 10 г
- Корица – 10 г

1. В глубокой миске взбить ванильный сахар, яйца и сахар. Продолжая взбивать, сюда же добавить растопленное охлажденное сливочное масло.

2. Всыпать цельнозерновую муку и разрыхлитель, добавить корицу. Все взбить до однородной массы. Смесь вылить в формочки для кексов, не доливая до верхов.

3. Половинки груши аккуратно выложить по краям форм. Отправить кексы в предварительно разогретую до 180 °С духовку и выпекать 60 минут до появления золотистой корочки.

4. Достать кексы из духовки, дать им немного остыть. Посыпать сверху сахарной пудрой.

Немецкие мини-блинчики

Ингредиенты:

- Яйца – 6 шт.
- Мука – 1 стакан
- Молоко – 1 стакан
- Масло сливочное – 50 г
- Варенье вишневое – 100 г
- Ванильный сахар – 10 г
- Соль – 5 г

1. Взбить муку, яйца, соль, ванильный сахар и молоко до однородной массы.
2. Сливочное масло растопить и смазать им формы для кексов.
3. Полученной взбитой смесью наполнить формы, в середину добавить варенье.

4. Духовку разогреть до 200 °C. Выпекать кексы 15 минут.

Кексы с голубикой

Ингредиенты:

- Голубика (замороженная или свежая) – 1 стакан
- Сахар – 1 стакан
- Творог пастообразный – 200 г
- Крахмал – 50 г
- Разрыхлитель – 1 пакетик
- Молоко – 120 г
- Яйца – 2 шт.
- Масло сливочное – 100 г
- Соль – 1 щепотка
- Мускатный орех – 10 г

1. Масло растопить на водяной бане или в микроволновке.
2. В большой миске взбить масло со стаканом сахара до мягкого кремообразного состояния. Далее добавить яйца по одному, после каждого тщательно взбивая смесь, пока она не станет воздушной.
3. Муку просеять, добавить разрыхлитель, все всыпать в полученную яично-масляную смесь.
4. Понемногу подливать молоко небольшими порциями, тщательно все перемешивая. Тесто нельзя долго вымешивать, иначе кексы не поднимутся.

5. Формы для кексов смазать сливочным маслом и немного присыпать мукой. Заполнить их до половины.

6. Отправить в разогретую до 190 °С духовку. Выпекать кексы 30 минут.

7. Для приготовления крема: голубику разморозить, лишнюю жидкость слить. Ягоды растереть с сахаром, потом соединить с творогом, все хорошо перемешать и добавить ложку крахмала (для загустения).

8. Достать выпечку из духовки. Украсить кексы творожно-ягодным кремом.

Шоколадные кексы

Ингредиенты:

- Мука – 50 г
- Яйца – 2 шт.
- Желтки – 3 шт.
- Сахар – 50 г
- Шоколад черный – 1 плитка
- Масло сливочное – 100 г
- Сливки жирные – 50 мл
- Разрыхлитель – 5 г
- Присыпка
- Соль – 1 щепотка

1. Шоколад разломать и растопить вместе со сливочным маслом на водяной бане.
2. Смешать желтки, яйца и сахар, взбить до состояния пены.
3. В полученную смесь добавить муку и шоколадную смесь, все тщательно перемешать.
4. Формы для выпекания смазать сливочным маслом.
5. Вылить смесь в формы. Отправить в разогретую до 180 °С духовку на 30 минут.
6. Для украшения приготовить шоколадный ганаш. Посыпать присыпкой.

Кексы банановые

Ингредиенты:

- Мука – 2, 5 стакана
- Бананы – 2 шт.
- Сахар – 1 стакан
- Масло сливочное – 100 г
- Яйца – 2 шт.
- Разрыхлитель – 2 ч. л.
- Молоко сгущенное – 70 г

1. Сливочное масло размягчить. Растереть масло с сахаром. Добавить просеянную муку, яйца и разрыхлитель.

2. Бананы очистить. Размять вилкой до однородной массы и добавить в общее тесто. Оно должно получиться не очень крутым.

3. Формы для кексов смазать сливочным маслом.

4. Предварительно разогреть духовку до 180 °С. Вылить тесто в формы. Поставить кексы в духовку. Выпекать при температуре 200 °С в течение 40 минут до появления золотистой корочки.

5. Достав кексы из духовки, сверху полить сгущенным

молоком (по желанию).

Кексы творожные

Ингредиенты:

- Мука – 200 г
- Творог (любой жирности) – 300 г
- Яйца – 2 шт.
- Масло сливочное – 150 г
- Масло растительное
- Сахар – 150 г
- Соль – щепотка
- Разрыхлитель – 1 ч. л.
- Сахарная пудра – для украшения

1. Сливочное масло растопить.
2. Получившуюся массу немного остудить, а потом смешать с яйцами и сахаром.
3. Творог хорошо взбить, добавить к полученной смеси. Соединить с разрыхлителем. Тщательно смешать.
4. Непрерывно помешивая венчиком, всыпать муку. Тесто должно получиться немного гуще сметаны.
5. Форму для выпекания смазать сливочным маслом.
6. Выложить тесто, чтобы оно на 2 мм не доходило до края. В процессе выпечки кексы поднимутся и приобретут нужную форму.

7. Духовку предварительно разогреть до 220 °С. Выставить кексы на противень и выпекать в течение 20 минут.

8. Теплые кексы посыпать сахарной пудрой.

Кексы «Французский тост»

Ингредиенты:

- Молоко – 1½ стакана
- Яйца – 6 шт.
- Хлеб белый – полбуханки
- Сахар – ¼ стакана
- Молоко сгущенное – по вкусу
- Корица – 1 ст. л.
- Соль – ½ ч. л.
- Масло растительное – 50 мл

1. Белый хлеб нарезать кубиками.

2. В большой миске смешать яйца, молоко, сахар, корицу и соль. Добавить нарезанный хлеб.

3. Миску накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник на 10 минут.

4. Достать миску из холодильника, еще раз все перемешать и отправить обратно на 20 минут.

5. Формы для кексов смазать растительным маслом. Разлить тесто.

6. Предварительно разогреть духовку до 180 °C. Выпекать кексы 25–30 минут.

7. Остудить в течение 5 минут и полить сгущенным молоком.

Кексы с шоколадной крошкой

Ингредиенты:

- Яйца – 3 шт.
- Сахар – 1 стакан
- Мука – 300 г
- Сода – 1 ч. л.
- Масло сливочное – 120 г
- Ванильный сахар – 20 г
- Шоколад черный – 1 плитка
- Сметана (жирная) – 2 ст. л.

1. Яйца и сахар взбить миксером. Добавить сметану.
2. В сметану всыпать ложку соды, погасив уксусом. Быстро и тщательно перемешать смесь.
3. Сливочное масло порезать кусочками, растопить, охладить. Влить в тесто и опять тщательно перемешать.
4. Добавить муку, хорошо вымесить, чтобы не было комочков. По консистенции тесто должно напоминать густую сметану.
5. Шоколад мелко поломать. Добавить в тесто.
6. Формы для кексов смазать сливочным маслом (если формы силиконовые – смазывать не нужно).
7. Заполнить формы тестом до половины.

8. Отправить в разогретую до 180 °С духовку на 25–30 минут.
9. Приготовить шоколадный ганаш. Полить готовые изделия.

Маффины с карамелизированными яблоками

Ингредиенты:

- Тесто слоеное – 250 г
- Яблоки (средние) – 6 шт.
- Соль – щепотка
- Сахар – 150 г
- Ванилин – 20 г
- Корица – 1 ч. л.
- Лимон – 1 шт.

1. Яблоки разрезать на четыре части, удалить семена и перегородки, очистить кожуру. Нарезать на толстые дольки, чтобы они как можно дольше оставались целыми в процессе карамелизации. Каждую дольку сбрызнуть лимонным соком.

2. Предварительно разогреть духовку до 180 °C. Формы для кексов смазать сливочным маслом, посыпать сахаром, выложить яблоки, присыпанные корицей, и отправить в духовку. Яблоки переворачивать не нужно.

3. Карамелизировать до тех пор, пока яблоки не станут золотистыми.

4. Тесто достать из холодильника и раскатать в лепешку, потом разрезать на квадратики, которые следует положить в формы.

5. Карамелизированные яблоки накрыть кусочками теста, подоткнув края со всех сторон вилкой. Поместить маффины в разогретую духовку на 30 минут. Готовность проверить по зарумянившейся поверхности теста.

6. Достать маффины из духовки и дать остыть 5 минут. Подавать теплыми.

Розочки из слоеного теста с яблоками

Ингредиенты:

- Тесто слоеное – 250 г
- Яблоки (средние) – 3 шт.
- Вода – 150 мл
- Сахар – 200 г
- Корица – 1 ч. л.

1. Яблоки разрезать на четвертинки. Удалить серединки. Нарезать на тонкие ломтики.
2. В сотейнике смешать воду и сахар. Проварить 2 минуты до полного растворения сахара.
3. В полученный сироп добавить яблоки, проварить несколько минут на среднем огне до мягкости.
4. Откинуть яблоки на дуршлаг и остудить.
5. Слоеное тесто разморозить, раскатать и порезать на небольшие полоски.
6. На каждую полоску выложить яблоки.
7. Полоски с яблоками свернуть в форме розочек, защипнуть края, посыпать корицей и поместить в формы для кексов.
8. Предварительно разогреть духовку до 180 °С. Поставить

выпекать на 20 минут.

9. Остудить и подавать к кофе или чаю.

Мандариновые маффины

Ингредиенты:

- Мандарины – 5 шт.
- Сахар – 150 г
- Мука – 60 г
- Миндаль (молотый) – 100 г
- Цедра лимона – 1 ч. л.

- Белки яиц – 4 шт.
- Сок лимонный – 1 ст. л.

1. Белки взбить миксером до появления легкой пены.
2. Добавить муку, лимонную цедру, сахар и молотый миндаль. Все хорошо перемешать в блендере.
3. Мандарины разломать на дольки.
4. Разложить тесто по формочкам. Сверху распределить по дольке мандарина.
5. Предварительно разогреть духовку до 230 °С. Выпекать маффины в течение 15 минут.
6. Для сиропа вымыть мандарины, разрезать их пополам и выдавить сок. На выходе должно получиться примерно 300 мл сока. Корки оставить.
7. Сок перелить в сотейник, добавить сахар и поставить вариться на слабом огне. Помешивать до полного растворения сахара.
8. Постоянно помешивая сироп, добавить мандариновые корки. Варить еще 20 минут, процедить, немного остудить.
9. Достать маффины из духовки и полить их мандариновым сиропом.

Творожные глазированные маффины

Ингредиенты:

- Шоколад черный – 1 плитка
- Творог мягкий – 200 г
- Масло сливочное – 50 г
- Молоко сгущенное – 3 ст. л.
- Курага – 100 г
- Сахар – 50 г

1. Шоколад разломать на маленькие кусочки и растопить на водяной бане. С помощью кисточки дно силиконовых форм смазать растопленным шоколадом. Слой шоколада нужно наносить равномерно, чтобы не было просветов.

2. Смазав все формы, поставить их в холодильник на 20 минут, чтобы шоколад застыл.

3. Курагу предварительно замочить.

4. Сливочное масло растопить при комнатной температуре.

5. Творог растереть со сливочным маслом в однородную массу.

6. Добавить сахар, сгущенное молоко и снова все хорошо растереть. Должна получиться воздушная масса. Если будет слишком густая, можно добавить немного сгущенного молока.

7. Курагу отцедить, хорошо просушить салфеткой. Мелко порезать и добавить к творожной массе. Опять все тщательно растереть.

8. Формы с шоколадом достать из холодильника и наполнить творожной массой.

9. Сверху творога равномерно распределить растопленный шоколад и поставить формы в холодильник на 20 минут.

10 Творожные маффины аккуратно достать из форм, перевернуть и подавать к чаю.

Мини-пироги с вишней

Ингредиенты:

- Мука – 2 стакана
- Сахар – 1 ч. л.
- Соль – ½ ч. л.
- Масло сливочное – 100 г
- Яйца – 2 шт.
- Пахта – ¼ чашки
- Варенье вишневое или замороженная (свежая) вишня – 300 г

1. В глубокой миске смешать муку, масло (предварительно растопленное при комнатной температуре), сахар и соль.
2. В отдельной маленькой миске соединить яичный желток и пахту. Добавить к муке и хорошо перемешать.
3. Стол посыпать мукой и замесить тесто. Завернуть в пищевую пленку и отправить на полчаса в холодильник.
4. Предварительно разогреть духовку до 190 °C.
5. Тесто достать из холодильника и разрезать напополам. От каждой половины отделить треть для украшения пирогов сверху. Оставшееся тесто раскатать в небольшие лепешки.
6. Лепешки аккуратно поместить в формы. Тесто,

выступающее за края, срезать ножом.

7. Внутрь положить варенье или вишню. Сверху сделать решетку из теста. Смазать взбитым желтком. Выпекать в духовке в течение 40 минут.

Чизкейки с орехами

Ингредиенты:

- Мука – 1 ст. л.
- Масло сливочное – 3 ст. л.
- Яйца – 2 шт.
- Сахар – ½ стакана
- Ванильный сахар – 10 г
- Сыр сливочный – 120 г
- Сливки густые – ½ стакана
- Арахис (любые другие орехи) – 100 г
- Печенье шоколадное – ½ чашки.
- Шоколад черный – 1 плитка

1. В блендере мелко подробить печенье. Добавить растопленное сливочное масло и перемешивать до тех пор, пока масса не станет тягучей. Всыпать немного сахара (по желанию).

2. В формы для маффинов выложить полученную смесь и отставить.

3. Сделать начинку для чизкейков: размягченный сливочный сыр смешать с сахаром, яйцом и мукой. Добавить ванильный

сахар.

4. Выложить начинку в формы со смесью из печенья и масла. Маффины отправить в предварительно разогретую до 200 °C духовку на 30 минут.

5. Маффины охладить. Сверху посыпать дроблеными орехами.

Шоколадные мини-пироги с орехами

Ингредиенты:

- Яйца – 2 шт.
- Масло сливочное – 50 г
- Сахар – 1 стакан
- Ванильный сахар – 1 ч. л.
- Мука – 3 ст. л.
- Орехи грецкие – 50 г
- Шоколад черный – 1 плитка

1. Сливочное масло предварительно растопить при комнатной температуре.
2. Смешать муку, масло, яйца сахар и ванильный сахар. Добавить сливочное масло и еще раз хорошо перемешать.
3. Растопить шоколад, добавить его к тесту.
4. Предварительно разогреть духовку до 300 °С.
5. Вылить полученную смесь в формы для кексов. Выпекать 25 минут.
6. Сверху посыпать кексы дроблеными грецкими орехами.

Сладкие тыквенные маффины

Ингредиенты:

- Тыква – 300 г
- Сахар – 1 стакан
- Яйца – 4 шт.
- Шоколад черный – 1 плитка
- Орехи грецкие – 100 г
- Сливки жирные – 100 г
- Корица – 1 ч. л.
- Мука – 1 стакан
- Соль – щепотка
- Масло растительное – 50 мл
- Сок лимона – 1 ч. л.

● Цедра лимона

1. Тыкву очистить, нарезать кубиками. Измельчить в блендере в пюре. Добавить яйца, всыпать сахар и взбить.
2. К полученной смеси добавить соль, муку, корицу. Влить масло и замесить в блендере тесто.
3. Формы для кексов смазать сливочным маслом. Заполнить на ¾ тестом.
4. Предварительно разогреть духовку до 280 °С.
5. Выпекать 30 минут.
6. Приготовить шоколадный ганаш.
7. Натереть лимон на мелкой терке, лимонную цедру смешать с соком лимона, добавить ганаш. Все тщательно размешать.
8. Полученным кремом полить кексы. Сверху украсить дроблеными орехами.

Маффины из кокосовой муки с кокосовой шапочкой

Ингредиенты:

- Яйца – 2 шт.
- Белки яиц – 3 шт.
- Мука кокосовая – 50 г
- Стружка кокосовая – 70 г
- Сода – 1 ч. л.
- Масло кокосовое – 20 г
- Творог (5 %) – 100 г
- Сахарная пудра – 50 г

1. Смешать кокосовую муку с гашеной уксусом содой.

2. Взбить 3 яичных белка до консистенции густой пены. Отдельно взбить два яйца. Добавить творог и муку с содой. Все хорошо перемешать. К полученной смеси добавить белок и влить кокосовое масло. Все аккуратно перемешать. Тесто получится достаточно рыхлым.

3. Аккуратно прижимая, заполнить формы смесью до краев.

4. Предварительно разогреть духовку до 180 °С. Отправить формы с тестом в разогретую духовку на 15–25 минут.

5. Для шапочки приготовить белковый крем и добавить в него кокосовую стружку. Полить кремом остывшие маффины и

выпекать еще 7 минут.

Овсяные маффины на завтрак

Ингредиенты:

- Яйца – 2 шт.
- Сахар – 1 стакан
- Молоко – ½ стакана
- Хлопья овсяные – 3 чашки
- Ванильный сахар – 1 ч. л.
- Изюм – 200 г
- Корица – 20 г
- Сода – ½ ч. л.
- Соль – щепотка

1. В большой миске взбить яйца, масло и сахар. Добавить молоко, корицу, соль, ванильный сахар.
2. Взбить все до однородной массы. Добавить овсяные хлопья (предварительно раздробив их в блендере) и гашеную соду.
3. Изюм заблаговременно замочить в воде на 20 минут.
4. Предварительно разогреть духовку до 300 °С.
5. Смешать изюм с полученным тестом.
6. Ложкой наполнить формы для маффинов.
7. Выпекать в течение 30 минут.
8. Подавать холодными.

Классический капкейк

Ингредиенты:

- Мука – 1 стакан
- Масло сливочное – 200 г
- Сахар – 150 г
- Ванильный сахар – 10 г
- Яйца – 2 шт.

- Молоко – 1 стакан
- Разрыхлитель – 1 ч. л.
- Соль – щепотка
- Сахарная пудра – 250 г

1. Взбить масло и сахар до однородной массы. Добавить яйца, ванильный сахар, соль и продолжать взбивать.
2. Муку смешать с разрыхлителем. Добавить к масляно-яичной смеси. Влить молоко. Вымешать до однородной консистенции.
3. Предварительно разогреть духовку до 180 °С.
4. Тесто выложить по формам, заполняя каждую не больше, чем на 2/3.
5. Выпекать кексы в течение 25 минут. Духовку при этом не открывать.
6. Капкейки остудить.
7. Приготовить масляный крем (по желанию с цветным красителем).
8. Остывшие капкейки украсить кремом и присыпкой.